

MENU du 31 décembre 2017

Prix: 75 €

Mise en Bouche



Royale de Langoustine rafraîchie
Coeur de Crabe émietté aux senteurs Curcuma/paprika



Raviole de Pomme de Terre, Truffe et parmesan
Bouillon de poulette mousseux



Suprême de Chapon
Farce fine au Foie Gras et pistaches torréfiées
Butternut et Morille. Sauce "Albufera"



Trilogie de fromage



Fine mousseline de Kiwi "Gold" meringuée
Miroir Pomelos rosé
Crèmeux Champagne/Litchi



Mignardises

Tarif T.T.C. hors boissons

La liste des différents allergènes contenus dans nos préparations est disponible auprès des personnels de salle

Pour toutes demandes spécifiques autre que les plats proposés, merci de bien vouloir solliciter les personnels de salle